

„Élelmiszerfeldolgozás a háztartásokban” Könyvismertetés

2010. elején jelent meg nagyszámú kiváló szerző tollából az „Élelmiszerfeldolgozás a háztartásokban” (eredeti címe: „Lebensmittelverarbeitung im Haushalt”) német nyelvű hiánypótló szakkönyv. Kiadását a Német Szövetségi Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium támogatta, amihez a „Német Háztartási Társaság” illetékes szakmai munkabizottságai járultak hozzá.

A 400 oldalas összefoglaló jellegű mű több évtizedes kutatómunka eredményeinek és a korábbi – ezen a területen – megjelent szakkönyvekben megtalálható aktuális tudásanyag összegzése. A 23 szerző többsége német egyetemek, főiskolák, kutatóintézetek vezető kutatói, a szakterület elismert tudományos szakértői. Közöttük van a magyar származású Prof. Dr. Bognár Antal is, aki a Karlsruhe-i Szövetségi Táplálkozástudományi Kutató Központ egyik korábbi igazgatója és vezető kutatója volt. Ugyanakkor a szerzők között található néhány vezető gyakorlati szakember is, mint pl. a Bosch-Siemens Háztartási Készülékek GmbH (Kft.) vezető szakértője és egy-két kiemelt gasztronómiai vállalkozás vezetője.

A szakkönyv tartalmát a tartalomjegyzék jól juttatja kifejezésre, amit a következők szerint adunk közre:

1. Élelmiszerkínálat

- Élelmiszerminőség
- Konyhakész termékek
- Érzékszervi vizsgálatok
- „Molekuláris” konyha

2. Konyhakialakítás

- Konyhatörténelem
- Konyhatervezés
- Építészeti konyhakialakítás
- Alapfelszerelés konyhaeszközökkel

3. Főző- és hőközlő berendezések, konyhagépek

- Főzőhelyek
- Sütőkemencék
- Gőzfőzők és gőznyomásfőzők
- Grill- és sütőberendezések
- Mikrohullám-berendezések
- Hőközlő eszközök
- Elektromos konyhagépek

4. Higiénia

- A higiénia fő területei
- Élelmiszer okozta megbetegedések
- A mikroorganizmusok hőfüggő aktivitása
- Kártevők és leküzdésük

5. Ételtervezés

- Szerkezeti keretfeltételek
- Tervezés a magánháztartásokban
- Receptkiválasztás
- Munkaszervezés- és tervezés
- Mennyiségszámítások
- Tápanyag-ajánlások és tápérték-számítási programok

6. Élelmiszerelőkészítés és a hidegkonyha

- Előkészítő eljárások
- Hidegkonyha eljárások
- Ételzsírok és -étolajok alkalmazása

7. Élelmiszerek puhítása és melegítése

- Élelmiszerváltozások a puhítás során
- Puhítás nedves melegítéssel
- Puhítás száraz melegítéssel
- Kombinált és egyéb eljárások

- Melegen tartás és feldolgozás
- Puhasági fokozatok, puhítási idők
- Eljárások összehasonlítása
- Tápanyag-megőrzés

8. Élelmiszerek tartósítása és tárolása

- Élelmiszerreromlás
- Tartósítási eljárások
- Élelmiszerek tárolása a magánháztartásokban
- Tárolási ajánlások és időtartamok
- A tárolás hatása az élelmiszermínőségre
- A hűtő- és fagyasztóberendezések jellemzői
- Speciális tárolóeszközök
- Ökológiai szempontok

9. Tisztítás

- Kézi mosogatás
- Gépi mosogatás
- Mosogatási eljárások összehasonlítása és ajánlások
- Felülettisztítás a konyhában

10. Speciális fizikai és kémiai mértékek

- Energia, teljesítmény
- Hőmennyiség, hőszállítás
- Fázisátmenetek, légnedvesség
- Nyomás, viszkozitás
- Anyagmennyiség, koncentráció, vízkeménység
- Anyagjellemzők

A szakemberek, de az érdeklődő átlagemberek által is jól használható német nyelvű szakkönyv az aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. Heilsbachstr. 16, D-53123 Bonn (www.aid.de), E-mail: aid@aid.de címeken rendelhető meg.

Molnár Pál